

# 2017年两岸三地食品安全与人类健康研讨会暨博士生论坛

## 日程安排

时间	内容	地点
<b>2017年8月29日（星期二）</b>		
9:00-20:00	会议报到	中国农业大学食品科学与营养工程学院一楼大厅
<b>2017年8月30日（星期三）</b>		
8:30-9:00	开幕式	食品科学与营养工程学院一楼报告厅
	主持人：郭顺堂 中国农业大学教授	
9:00-9:10	合影	食品科学与营养工程学院楼前
9:10-12:10	大会主题报告	食品科学与营养工程学院报告厅
	主持人：廖小军（中国农业大学教授）、潘敏雄（台湾大学特聘教授）	
9:10-9:30	舌尖上的历史与文化点滴 胡小松 中国农业大学教授	
9:30-9:50	Health Beneficial Effects of Camellia Oil and the Underlying Molecular Mechanisms 颜国钦 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
9:50-10:10	食物营养与人类健康大数据构建与应用 李斌 华中农业大学教授	
10:10-10:30	食用菇菌作为人类胃肠道健康的膳食纤维和益生元的来源 张志强 香港中文大学教授	
10:30-10:50	婴儿配方乳粉及其加工环境中阪崎肠杆菌的溯源与控制 姜毓君 东北农业大学教授	
10:50-11:10	台湾红茶与绿茶的多糖分子特征 吕廷璋 台湾大学教授	
11:10-11:30	食品先端制造技术展望 刘东红 浙江大学教授	
11:30-11:50	利用高粱酒糟培养木质醋酸菌生产细菌纤维素之研究 陈锦树 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
11:50-12:10	膜技术在食品与生物工艺领域的研究进展 李振宇 西北农林科技大学教授	
12:10-13:30	午餐（自助）	公主楼二楼食堂
13:30-18:00	大会主题报告	食品科学与营养工程学院报告厅
	主持人：李斌（华中农业大学教授）、王苑春（中兴大学教授）	

13:30-13:50	Chemopreventive effects of dietary natural compounds on inflammation-associated cancer 潘敏雄 台湾大学食品科技研究所特聘教授	
13:50-14:10	糖微球载体在降低脂肪吸收之应用 周志辉 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
14:10-14:30	2-甲氧基-1,4-萘醌对感染幽门螺旋杆菌胃腺癌细胞发炎及细胞凋亡之影响 王苑春 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
14:30-14:50	道手香水蒸馏精油吸入介入改善小鼠过敏性气喘的症状 林金源 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
14:50-15:10	Investigation of Novel Preservation Technology (High Voltage Electrostatic Field) of Delay Organizational Deterioration in Climacteric Fruit 谢昌卫 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
15:10-15:30	食品生物大分子纳微载体在功能因子递送中的应用 李媛 中国农业大学副教授	
15:30-15:50	甲烷氧化菌素功能化纳米金在金电极上的直接电化学 窦博鑫 哈尔滨商业大学食品工程学院工程师	
15:50-16:00	茶歇	
主持人：刘东红（浙江大学教授）、张志强（香港中文大学教授）		
16:00-16:20	Developments of lateral flow assays for detecting food allergens with the use of antibody-tagged nanoparticles 温晓薇 中兴大学食品暨应用生物科技学系教授	
16:20-16:40	以流动床操作模式评估姜黄微粒子造粒包覆率及其品质分析 江伯源 中兴大学食品暨应用生物科技学系副教授	
16:40-17:00	食品功能因子稳定态化与传递体系设计 毛立科 中国农业大学副教授	
17:00-17:20	藉由LC/MS分析化学组成鉴别黑豆的活性成分 陈宏彰 台湾大学食品科技研究所助理教授	
17:20-17:40	An investigation of sensory evaluation and consumer preferences regarding commercial yogurt in central Taiwan 蒋慎思 中兴大学食品暨应用生物科技学系助理教授	
17:40-18:00	探讨三磷酸腺苷对人类尿苷磷酸化酶的折叠与功能之影响 刘沛荣 中兴大学食品暨应用生物科技学系助理教授	
18:00-19:00	晚餐	
2017年8月31日（星期四）		
8:20-11:44	分论坛报告---食品安全、食品化学	第三教学楼106教室
	主持人：何晓叶、蔡汶哲	
	分论坛报告--食品加工、食品生物技术	第三教学楼112教室
	主持人：陈帅、柳海宾	

	分论坛报告--食品营养	第三教学楼206教室
	主持人：李媛媛、黄忻雯	
11:30-13:00	午餐（自助）	公主楼二楼食堂